

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ นางสาววรรธินี เกตุคง	
ตำแหน่งทางวิชาการ	สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
การดำรงตำแหน่งบริหาร -	
การศึกษา ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร), คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2560 วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร), คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2556 วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2553	
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ สมบัติทางเคมีกายภาพของสตาร์ช, โปรีตีนอาหาร และสมบัติเชิงหน้าที่, เทคโนโลยีการแช่แข็งอาหาร, เทคโนโลยีการทำแห้งอาหาร	
งานสอน Food Quality Assurance Food Standard and Regulation เทคนิคการวิจัย 1 สัมมนา	
โครงการวิจัย ปี 2564 การศึกษาองค์ประกอบทางเคมี และสมบัติเชิงหน้าที่ของแป้งข้าวและถั่วลันเตาเพื่อเป็นส่วนผสมอาหารทางเลือก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2564-2566 การวิจัยขั้นแนวหน้าด้านอาหารเพื่ออนาคต (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2566 การประดิษฐ์เมทริกซ์อาหารจากพืชที่มีวิตามินซีและวิตามินอีด้วยวิธีเอนแคปซูเลชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2566 การปรับพื้นฐานวิทยาโปรตีนจากพืชของอาหารปราศจากนมที่มีนาโนโซมบรรจุวิตามินซี (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2566 หน่วยวิจัยเฉพาะทางเทคโนโลยีนวัตกรรมการผลิตและการนำส่งสารชีวโมเลกุลเชิงหน้าที่ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2565-2567 การผลิตส่วนผสมอาหารพอลิแซ็กคาไรด์มูลค่าเพิ่มระดับนำร่องจากผลผลิตร่วมจากอุตสาหกรรมแปรรูปถั่วเขียวกะเทาะเปลือก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข)	
บทความวิจัยในวารสารวิชาการ ระดับนานาชาติ - Wattinee Katekhong, Wongphan, P, Klinmalai, P, Nathdanai Harnkarnsujarit, "Thermoplastic starch blown films functionalized by plasticized nitrite blended with PBAT for superior oxygen barrier and active biodegradable meat packaging", FOOD CHEMISTRY 374 (-) (2022) - Janjira Tangsanthatkun , Methavee Peanparkdee, Wattinee Katekhong, Thepkunya Harnsilawat, Chin Ping Tan , Utai Klinkesorn, "Application of Aqueous Saline Process to Extract Silkworm Pupae Oil (Bombyx mori): Process Optimization and Composition Analysis", Foods 11 (3) (2022) 291-291	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2564 - 8 ธันวาคม 2565